

Bolo De Cenoura Recheado

1051

Ingredientes

Preparo

350ml Água

350g Ovos

250g Óleo

1kg Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

Recheio

200g Creme De Leite

1kg Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

Acabamento

50g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

300g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Cenoura na batedeira.
02. Adicionar a água, os ovos e o óleo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor raquete.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar em forma retangular (38 x 25 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
06. Esfriar. Reservar.

RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

MONTAGEM

01. Fatiar o bolo de cenoura reservado em 3 camadas iguais.
02. Espalhar parte do recheio reservado (600 g) sobre uma camada do bolo de cenoura.
03. Colocar a segunda camada de bolo de cenoura sobre o recheio.
04. Espalhar o restante do recheio reservado (600 g) sobre a segunda camada do bolo de cenoura.
05. Colocar a terceira camada do bolo de cenoura sobre o recheio.
06. Reservar.

ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada. Reservar.
02. Cobrir a superfície do bolo com o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut.
03. Com auxílio de uma espátula, mesclar os chocolates.

Dicas

- Para facilitar o corte, umedecer a faca com água quente.

Rendimento / Quebra

1 Unidade de 2780 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Recipiente

Microondas

Papel Manteiga

Forma Retangular

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|------------------------|---------|----|
| V. Energético (kcal) | 294 | 15 |
| V. Energético (kJ) | 1230 kJ | 15 |
| Carboidratos (g) | 32 | 11 |
| Proteínas (g) | 3.7 | 7 |
| Fibra Alimentar (g) | 1.3 | 5 |
| Sódio (mg) | 83 | 3 |
| Açúcares (g) | 22 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 25 | |
| Aç adicionados (g) | 22 | 44 |
| Gorduras totais (g) | 17 | 26 |
| Gorduras saturadas (g) | 3.5 | 18 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |